

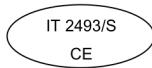
<b>CODICE ARTICOLO ITEM CODE</b>	<b>DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION</b>	<b>COD. EAN EAN CODE</b>
<b>101</b>	<b>Wurstel di suino nero siciliano</b>	<b>421198</b>

Le carni provengono da animali riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti normative sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE dello stabilimento di macellazione.

*Meat comes from animals suitable to human consumption conforming with the health regulations in force and it bears the EC identification number of the slaughtering establishment.*

Le carni utilizzate sono sottoposte, oltre alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale, ai controlli in fase di accettazione e/o di processo contenuti nel sistema qualità aziendale.

*In addition to the inspections provided for the internal self-control business plan, all meat undergoes further examinations during acceptance and/or processing phases as provided by the company Quality System.*

<b>1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION</b>		
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE Product plant</b>	<b>Salumificio il Chiaramontano S.r.l Zona Industriale III Fase Ragusa (RG)</b>	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA (etichetta Trade name (on label))</b>	<b>Wurstel di suino nero siciliano / <i>sicilian black pork wurstel</i></b>	
<b>STATO FISICO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE Physical status and storage temperature</b>	<b>Refrigerato / <i>Chilled</i> <math>0 \geq \leq 4</math> (<math>\pm 3^{\circ}\text{C}</math>)</b>	
<b>DATA DI SCADENZA/TMC Expiry date / Best before</b>	<b>90 giorni</b>	
<b>INGREDIENTI Ingredients</b>	<b>Carne di Suino nero siciliano (45%), carne di suino (25%), acqua, sale, aromi, aromatizzanti di affumicatura, spezie, destrosio, fibra vegetale, antiossidante: E301, conservante : Nitrito di sodio E250. Insaccato in budello edibile.</b>	
<b>ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011 del 13/12/2014)</b>	<b>Può contenere frutto a guscio (PISTACCHIO, NOCI, MANDORLE)</b>	
<b>PRESENTAZIONE - CONFEZIONAMENTO Presentation - packaging</b>	<b>Preconfezionato sottovuoto / <i>Prepacked vacuum</i></b>	
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO Item description</b>	<b>Wurstel artigianale di suino nero siciliano, insaccato in budello edibile. <u>Senza glutine e senza lattosio.</u> Prodotto pastorizzato <i>Sicilian black pork crafts wurstel. Bagged in an edible bladder.</i> <u>Gluten-free and lactose-free</u> <i>Pasteurized product</i></b>	

<b>2. CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>		
<b>CONFEZIONE</b> Packaging	<b>TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO</b> <i>Packaging in contact with food</i>	<b>Film plastico / plastic film</b>
	<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg)</b> <i>Single piece net weight (kg)</i>	<b>0,120 kg (peso variabile) / 0,120 kg</b> <i>(variable weight)</i>
	<b>TARA CONFEZIONE (g)</b> <i>Packaging tare (g)</i>	
<b>IMBALLO</b> Packaging	<b>TIPOLOGIA IMBALLO</b> <i>Packing type</i>	<b>Cartone / American box</b>
	<b>DIMENSIONI (L x l x h)</b> <i>Size (L x l x h)</i>	<b>mm 370x200x170</b>
	<b>PESO NETTO TOTALE IMBALLO</b> <i>total packing net weight</i>	
	<b>NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO</b> <i>Number of packagings per packing</i>	<b>10x2 per crt</b>
	<b>TARA IMBALLO (kg)</b> <i>Packing tare (Kg)</i>	
<b>PALLET</b>	<b>TIPO DI PALLET</b> <i>Type of pallet/Size (Kg)</i>	<b>Pallet / palette</b> <b>A rendere - A perdere / to render - to lose</b> <b>Plastica - Legno / Wood - Plastique</b> <b>Tara / Tare: 3 - 25 kg</b>
	<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO (kg)</b> <i>Single piece net weight (kg)</i>	
	<b>TARA CONFEZIONE (g)</b> <i>Packaging tare (g)</i>	

<b>3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / CARACHTERISTICS</b>	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI (Per 100 g di prodotto) / Nutritional information typical values (per 100 g)</b>	
<b>VALORE ENERGETICO / Energy</b>	<b>2152 kJ/515 kcal</b>
<b>GRASSI / Fat</b> di cui saturi / <i>Saturated</i>	<b>38 g</b> <b>18 g</b>
<b>CARBOIDRATI / Carbohydrates</b> di cui zuccheri / <i>Sugars</i>	<b>0,8 g</b> <b>0,3 g</b>
<b>PROTEINE / Proteins</b>	<b>14 g</b>
<b>SALE / Salt</b>	<b>1,8 g</b>
<b>ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC</b>	
<b>CARATTERISTICA</b> <i>Carachteristic</i>	<b>DESCRIZIONE</b> <i>Description</i>
<b>ASPETTO ESTERNO</b> <i>External aspect</i>	<b>Forma cilindrica</b> <i>Cylindrical shape</i>
<b>ASPETTO INTERNO</b> <i>Internal aspect</i>	<b>Rosa vivo uniforme</b> <i>Pink</i>
<b>CONSISTENZA AL TAGLIO</b> <i>Consistency at cutting</i>	<b>Compatta, non elastica</b> <i>Compact, not elastic</i>
<b>ODORE</b> <i>Odour</i>	<b>Intenso, ampio e lievemente speziato</b> <i>Intense and lightly spiced</i>
<b>SAPORE</b> <i>Taste</i>	<b>Pieno, caratterizzato dal corretto equilibrio tra aromi e gustosa carne</b> <i>Well balanced between the tasty lean meat and aromas</i>
<b>pH</b>	<b>5,9 - 6,8</b>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CARACHTERISTICS</b>	
<b>PARAMETRO</b> <i>Parameter</i>	<b>VALORE / VALUE</b>
<b>Listeria m.</b>	<b>Assente in 25 g (Standard interno)</b>
<b>Enterobatteriaceae</b>	<b>10-100 ufc/g su 2 U.C (Standard interno)</b>
<b>Salmonella</b>	<b>Assente in 25 g (L. 283/62)</b>
<b>Anaerobi solfito riduttori</b>	<b>10-100 ufc/g su 2 U.C (Standard interno)</b>

#### 4. ETICHETTATURA / LABELLING

##### ETICHETTA CONFEZIONE Packaging label

- Nome e Indirizzo produttore / *Producer name and address*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Logotipo del produttore / *Producer logo*
- Descrizione articolo / *Item description*
- Temperatura di conservazione / *Storage temperature*
- Peso netto / *Net weight*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Valori nutrizionali / *Nutritional information typical values*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Bar code / *Bar code*
- Origine della carne

##### ETICHETTA IMBALLO Packaging label

- Descrizione articolo / *Item description*
- Bollo CE / *Identification mark*
- Peso netto (somma dei singoli pesi netti interni all'imballo) / *Net weight (addition of single net weights inside the package)*
- Numero di lotto / *Batch number*
- Data di scadenza / *Expiry date*
- Bar code / *bar code*

#### 4. CONSIGLI PER L'USO / TIPS FOR USE

##### IMMAGINE PRODOTTO (da catalogo a titolo esemplificativo) *Product image as example*



**Non forare la confezione. Aprire la confezione 10 minuti prima di affettare.**  
***Do not pierce the package. Open the pack 10 minutes before slicing.***

##### VERIFICA / CHECKED

Controllo Qualità - **Gurrieri Leandra**

##### APPROVAZIONE / APPROVED

Amministratore Unico - **G.Battista Cascone**